

CARTA DE TARDE – AFTERNOON MENU - CARTA DE TARDA

DISPONIBLE DE 15:30 A 20:00 / AVAILABLE FROM 15:30 TO 20:00

¡OFERTA! SALE – OFERTA

Cookie de chocolate con leche y nueces de pecan + café o té (excepto té premium o matcha) -3,50€

Milk chocolate cookie with pecan nuts + coffee or tea (except premium or matcha tea) – 3,50€

Galeta de xocolata amb llet amb nous de pecan + cafè o te (excepte el te Premium o el matcha) -3,50€

SALADOS / SAVOURY / SALAT



Tabla de quesos y cecina veganos © - 10€

Vegan cheeses and jerky platter (option ©) - Taula de formatges i Cecina vegans (opció ©)

Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas (4 unidades) – 9,50€

Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries (4 pieces) – Xoriço vegà amb chimichurri i patates fregides (4 unitats)

Croquetas caseras de champiñones y queso vegano ahumado (4 unidades) – 9,50€

Croquettes of mushrooms and smoked vegan cheese (4 pieces)

Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat (4 unitats)

Croquetas de carne de soja y salsa de tomate asado (4 unidades) – 9,50 €

Croquettes of soy meat with roasted tomato sauce (4 pieces) – Croquetes de carn de soja i salsa de tomàquet rostit (4 unitats)

Ensalada de tomates, garbanzos y panelle (tortita frita de garbanzos siciliana) © - 7,50€

Salad of tomatoes, chickpeas and panelle (fried chickpea pancake Sicilian) © - Amanida de tomàquets, cigrons i panelle (galeta fregida de cigrons siciliana) ©

Crema de celeri con espuma de tofu fermentado (opción ©) – 7,50€

Celeri cream with fermented tofu foam (© option) - Crema de celeri amb escuma de tofu fermentat (opció ©)

Fusilli con alga codium, seta de cardo y parmesano vegano – 12,50€

Fusilli with codium seaweed, thistle mushroom and vegan parmesan - Fusilli amb alga codium, bolets de cardo i parmesà vegà

Risotto de trompetas © (15 min aproximados de espera) - 12,50€

Black trumpet mushrooms risotto © (15 minutes of waiting) - Risotto de trompetes negres © (15 min aproximats d'espera)

Redondo de seitán relleno de dátiles, nueces y castañas con salsa de oporto y patatas asadas – 12,50€

Stuffed seitan filled with dates, walnuts and chestnuts with oporto sauce and roasted potatoes –

Rodó de seitan farcit de dàtils, nous i castanyes amb salsa de porto i patates asadas

DULCES / SWEET / PASTISSOS

Tarta de queso vegana y frambuesas – 3,50€

Vegan cheesecake with raspberries – Pastís de formatge vegana i gerds

Milhojas de ganache de avellana y chocolate con leche vegano y frambuesas – 3,00€

Millefeuille of vegan milky chocolate ganache and hazelnuts with raspberries – Milfulls de ganache de xocolata amb llet vegà i avellanes amb gerds

Helado de café con brioche con pepitas de chocolate – 4,00€

Coffee ice cream with chocolate chips brioche - Gelat de cafè amb brioix amb llavors de xocolata

Vasito de avellana, mousse de limón y arándanos © – 3,50€

Cup of hazelnut, lemon mousse and blueberries © - Gotet d'avellana, mousse de llimona i nabius ©